



TRANS GOURMET

Ibérica

ETERNIUM

FECHA: 20/07/2025

REVISIÓN:

Tinto - 00005054

Código producto	00005054
Nombre producto	Tinto
Denominación legal	VINO TINTO V.C.P.R.D. D.O. PENEDES
Marca	ETERNIUM
EAN13	8413080230816



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: VINO TINTO DE LA D.O. PENEDES DE LAS VARIEDADES MERLOT Y TEMPRANILLO,
CONSERVADOR: E-220 DIOXIDO DE AZUFRE (**SULFITOS**).

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
 Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	 Crustaceos y sus derivados	NO	NO
 Huevos y sus derivados	NO	NO	 Pescado y sus derivados	NO	NO
 Cacahuetes y sus derivados	NO	NO	 Soja y sus derivados	NO	NO
 Leche y sus derivados	NO	NO	 Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
 Apio o sus derivados	NO	NO	 Mostaza o sus derivados	NO	NO
 Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	 Dioxido de Azufre y Sulfitos	SI	NO
 Altramuces y sus derivados	NO	NO	 Moluscos y sus derivados	NO	NO



TRANS GOURMET

Ibérica

ETERNIUM

FECHA: 20/07/2025

REVISIÓN:

Tinto - 00005054

Información nutricional por 100g:

Valor energético (KJ)	330
Valor energético (KCAL)	79
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	0,2
Azúcares (G)	0,2
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Vino tinto de aspecto límpido y brillante
Color	Vino tinto de color rojo granate con reflejos de color rubí.
Olor	Aroma muy elegante y agradable, con notas típicamente varietales.
Sabor	En boca es redondo, con cuerpo y un Postgusto largo y Persistente.
Textura	Característica del Producto



TRANS GOURMET

Ibérica

ETERNIUM

FECHA: 20/07/2025

REVISIÓN:

Tinto - 00005054

Especificaciones físico-químicas

GRADO ALCOHOLICO %VOL.: 12.30 % Vol. (M. OFICIAL POR DESTILACION) ACIDEZ TOTAL (ex. en Ac. Tartárico): 5.4 g/l (M. VOLUMETRICO) ACIDEZ VOLATIL (g/l ex. CH₃COOH): 0.41 g/l (M. GARCIA TENA) ANHIDRIDO SULFUROSO LIBRE (mg/l): 41 mg/l (M. IODOMETRICO) ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL (mg/l): 82 mg/l (M. IODOMETRICO) AZUCARES TOTALES (g/l): 2.0 g/l (M. REBELEIN (MODIFICADO)) HIERRO TOTAL (PPM): 2.53 ppm (M. ESPECTROFOTOMETRICO) POLIFENOLES (PPM): 1641 ppm (M. SINGLETON) INTENSIDAD COLORANTE: 7.21 nm (M. RAPIDO O.I.V.) CONDUCTIVIDAD A 20°C: 1.575 µS/cm (M. CONDUCTIVIMETRICO) CAIDA DE CONDUCTIVIDAD: 33.9 µS/cm (M. POLAR POINT) NTU: 0 unidades (M. NEFALOMETRICO)

TRAZABILIDAD

L-1234 - L:LOTE; 1:ULTIMA CIFRA DEL AÑO EN CURSO; 234: DIA DEL EMBOTELLADO DE 1 A 365.

Condiciones de conservación:

En un lugar fresco, seco y protegido de la luz, evitar oscilaciones bruscas de temperatura y el contacto o cercanía a focos originarios de olores intensos.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.